

Polenta-Pizza

Zutaten für 1 Blech (ca. 16 Stücke):

- 250 g Maisgrieß (Polenta)
- 800 g Tomatenwürfel (aus der Dose)
- 125 g Mozzarella
- 100 g gekochter Schinken
- 1 rote Paprika
- 100 g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Getrocknete mediterrane Kräuter (z.B. Basilikum, Oregano, Thymian)
- 1 Esslöffel Olivenöl

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einem kleinen Topf 750 ml Wasser mit 1 Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Maisgrieß einstreuen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und die Polenta bei geschlossenem Deckel 30 Minuten quellen lassen.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Polenta ca. 2 cm dick daraufstreichen. Tomatenwürfel auf der Polentamasse verteilen.

3 Mozzarella in Scheiben schneiden. Schinken würfeln. Paprikaschote putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Champignons mit Küchenkrepp abreiben und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles auf der Pizza verteilen.

4 Die Pizza nach Geschmack salzen, pfeffern und mit getrockneten Kräutern bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.